

SORVETE NEGRESCO CASEIRO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite
- 3 ovos
- 1 colher de sopa rasa de essência de baunilha
- 2 colheres de sopa rasas de açúcar
- 1 lata de creme de leite
- 1 pacote de biscoito negresco (sem o recheio)

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, o leite, as gemas sem a pele, a essência de baunilha.

Mexer até formar um mingau ralo sem deixar ferver e reservar.

Bater as 3 claras em neve.

Depois colocar o açúcar e o creme de leite, misturar sem bater na batedeira.

Em seguida misturar o creme que foi reservado.

Picar o biscoito e misturar.

Colocar no freezer.

Depois de 1 hora mexer novamente para não deixar os biscoitos no fundo do pote.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40470-sorvete-negresco-caseiro.html>